

Impianti di bollitura a lotti per la preparazione di frutta, le verdure e le salse

KASAG

Ohmic Heating

Ohmic Heating è un procedimento continuo e delicato per il riscaldamento dei prodotti, soprattutto id quelli in pezzi come frutta, ortaggi, spezie e altri alimenti. Il riscaldamento avviene con la corrente elettrica, il prodotto funge da resistenza elettrica. Rispetto ai metodi di bollitura tradizionali, il prodotto non viene riscaldato su una superficie calda, bensì in maniera uniforme sull'intera sezione. KASAG Swiss AG ha sviluppato il primo impianto al mondo con Ohmic Heating completamente automatizzato per la produzione asettica di sostanze di base alla frutta. Con un partner come KASAG, anche voi sarete pionieri.



I vantaggi di Ohmic Heating

- il gusto mantiene un profilo naturale
- mantenimento ottimale del colore
- struttura e pezzatura perfette
- migliore durata di conservazione

Ohmic Heating può essere utilizzato sia negli impianti nuovi, sia in quelli esistenti.

Esempio pratico

Abbinando un bollitore verticale, un recipiente di miscelazione e una pompa a pistone per il trasporto del prodotto con un Ohmic Heater si ottengono risultati eccellenti in termini di gusto, colore e pezzatura e inoltre si ottimizzano i tempi del processo.

